



Crepes agli asparagi

[Del 17/05/2007 | Sezione: [Secondi piatti](#) | Categoria: [Uova](#)]

Ingredienti: 4 uova di media grandezza (55/60 gr), 1 etto di farina, una noce di burro, una tazzina di latte, olio, 400 di asparagi, 200 gr di mascarpone, qualche cucchiaino di panna, parmigiano - sale.

Sbattere le uova con la farina aggiungendo il latte, il burro liquefatto e un poco di sale; cuocere una crepe per volta; in una padella antiaderente far scaldare un pò di olio e versare a cucchiainate un pò del composto in modo da far venire una crepe sottile; voltare la crepe e farla rapprendere dall'altro lato. Nettare gli asparagi togliendo le parti dure, ungerli con olio, disporli in una teglia, salarli e cuocerli al forno per 10 minuti; mescolare il mascarpone, la panna ed il parmigiano grattugiato e stendere sopra le crepes; disporre gli asparagi sulle crepes, arrotolarle, disporle sulla teglia da forno, aggiungere dell'altra crema mascarpone- panna-parmigiano sopra le crepes arrotolate ed infornare qualche minuto solo per fare scaldare le crepes.

[[Versione PDF](#) | [Versione per la stampa](#) | [Segnala ad un amico](#)]